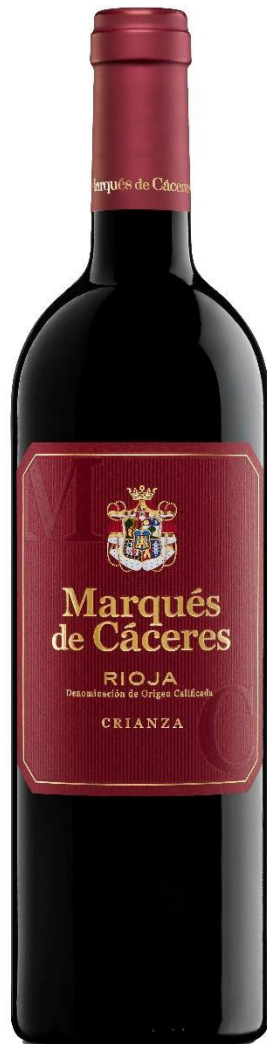


# CRIANZA

2015

D.O.C. (Qualifizierte Herkunftsbezeichnung) RIOJA



## WEINBERGE UND ERTRÄGE

Ausgewählte kleine Parzellen in der Rioja Alta und Rioja Alavesa. Ertragsarm; weniger als 6.000kg/ha.

## JAHRGANG

2015 fand die bislang zweitfrüheste Weinlese in der Geschichte der Herkunftsbezeichnung statt, was die Weine und ihre Nuancen besonders prägt. Im Herbst und Winter war es sehr regnerisch, was zu beträchtlichen Wasserrückständen im Boden führte. Ab Mai wurden die Temperaturen und der Wind wärmer, sodass die phänologische Entwicklung der Rebe wesentlich weiter war. In dem extrem heißen Sommer traten Stürme auf. Dies alles bewirkte im Zusammenspiel mit den winterbedingten Wasserrückständen in den Weinbergen einen sehr schnellen Zyklusablauf, wodurch die durchschnittlichen Zeiten in diesem Gebiet um mehr als 15 Tage vorgezogen wurden. So ernteten wir bereits Mitte September die für diesen Wein bestimmten Parzellen. Ein Jahr mit einer schnellen und vollständigen Reifung, hohem Alkoholgehalt und sehr gutem Ausdruck der Früchte.

## BÖDEN

Hauptsächlich lehm- und kalkhaltig. Parzellen in der Rioja Alta mit eisenhaltigem Untergrund.

## TRAUBENLESE

Vollständig von Hand, wobei die Priorität der Reihenfolge bei der Traubenlese von der Reife in den verschiedenen Gebieten abhängt.

## WEINERZEUGUNG

Die sorgfältig entrappten Trauben werden bei kontrollierter Temperatur in Edelsteintanks zur alkoholischen Gärung gebracht. Die Mazeration mit den Schalen dauert bis zu 20 Tagen länger, damit mehr Farbe, Aromen und Tannine gewonnen werden können. Die malolaktische Gärung erfolgt je nach Parzellen und Herkunftsgebieten in neuen Fässern oder in Edelstahltanks. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung gelangen alle Weine in Fässer, wobei sie alle 6 Monate umgefüllt werden.

## GESAMTZEIT IM FASS

12 Monate in Fässern aus französischer (60 %) und amerikanischer (40 %) Eiche. Die Reifung vollzieht sich in folgenden Fässern: 25 % im neuen Fass, 25 % im Fass mit zwei Belegungen, 25 % im Fass mit drei Belegungen und 25 % im Fass mit maximal vier Belegungen.

## VEREDELUNG IN DER FLASCHE

Mindestens 1 Jahr vor dem Datum der Markteinführung.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

Schöne Farbintensität mit hellem Funkeln. Nase mit Noten von weichen Gewürzen und feinem Holz auf einem geschmeidigen Hintergrund aus roten Früchten. Appetitlich im Mund, frisch, die Tanninstruktur verschmilzt mit den reifen und frischen Früchten zu einem angenehmen Gesamteindruck. Lange anhaltend, köstlich im Abgang.

Serviertemperatur: 16 °C.

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

## REBSORTEN

85 % Tempranillo, 10 % Garnacha Tinta, 5 % Graciano

## WINZER DER WEINKELLER

Fernando Costa,  
Emilio González & Manuel Iribarnegaray

MARKTEINFÜHRUNG Oktober 2018